PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, octubre 2024

Señor:
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
SUPERVISORA CONTRATO No CO1.PCCNTR. 5806510 2024
COORDINADORA ACADEMICA
Centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Ciudad, Sabanalarga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes octubre año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5806510 2024

NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No.8.637.069 Sabanalarga- Atlantico, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas del 01 al 31 de octubre de 2024.

Valor y forma de Pago: Cuarenta y seis millones ciento cuarenta y tres mil novecientos sesenta y cinco pesos M/CTE ($46.143.965). Incluido IVA (de régimen conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista), esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago en febrero 2024 por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA MIL CIENTO TREINTA Y NUEVE PESOS M/L ($3.870.139, b) nueve pagos iguales de MARZO A NOVIEMBRE 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) , c) un último pago del mes de DICIEMBRE 2024 por valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIUN PESOS M/cte ($2.083.921), en la cuenta Ahorro No. 00130750900200417843 BANCO BBVA. cuyo titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en el área de ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

Obligaciones Especificas

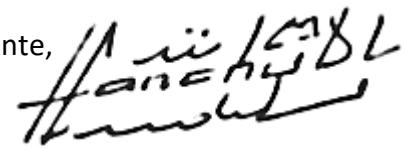
No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro en condiciones de calidad.	Cumplir con el desarrollo de la formación en las fichas asignadas desde la coordinación.	Registro fotográfico y asistencias.
2	Compartir al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo	Enviado por correo electrónico	Control de las fichas asignadas en Sofía plus. 130 horas reflejadas en este mes.
3	Efectuar seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se brindará formación profesional.	Impartir formación de acuerdo a la programación efectuada desde la coordinación académica. Fichas: 1. 2965669 2. 2992664 3. 2699287 4. 2824596	Asistencia a la formación, talleres presenciales de los aprendices.

4	Realizar y emitir los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación.	N/A	
5	Observar y adquirir los procesos de gestión documental adoptados por la entidad	Cumplir con la planeación pedagógica.	Diagramar Sofia Plus
6	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.	Apoyar las diferentes actividades propuestas por la coordinación.	Registro fotográfico.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 5249126816 SOI, mes de SEPTIEMBRE 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (12) folios

Cordialmente,



Firma
NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA
Contratista
C.C. No. 8.637.069

Recibí a satisfacción:

Firma
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.5806510 de 2024

ANEXOS:

DIAGRAMA MES DE OCTUBRE 2024



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
30/09/24	01/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	02/10/24 06:00 - 22:00: Disponible	03/10/24 06:00 - 22:00: Disponible	04/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO	05/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR 06/10/24
07/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	08/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	09/10/24 06:00 - 22:00: Disponible	10/10/24 06:00 - 22:00: Disponible	11/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO	12/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR 13/10/24
14/10/24 06:00 - 22:00: Disponible	15/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	16/10/24 06:00 - 22:00: Disponible	17/10/24 06:00 - 22:00: Disponible	18/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO	19/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR 20/10/24
21/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	22/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	23/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (3064532)CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA) 12:00 - 22:00: Disponible	24/10/24 06:00 - 22:00: Disponible	25/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO	26/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR 27/10/24
28/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	29/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	30/10/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (3064532)CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA) 12:00 - 22:00: Disponible	31/10/24 06:00 - 22:00: Disponible	01/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO	02/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR 03/11/24

REPORTE DE FICHAS TRABAJADAS EN SOFIA PLUS OCTUBRE 2024



NESTOR LUDER | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Ingresar a la Plataforma Virtual

Programas en los que estoy vinculado	Fecha de terminación de este programa	Link de acceso
2499527 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	17 de julio de 2024	
2615314 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	05 de enero de 2025	
2699287 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	12 de mayo de 2025	
2708435 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS	16 de julio de 2024	
2708439 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	16 de julio de 2025	
2771546 - ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS	09 de julio de 2024	
2824596 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	31 de diciembre de 2025	
2824614 - ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS	01 de octubre de 2024	
2824618 - PASTELERIA	31 de diciembre de 2024	
2874559 - ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS	21 de enero de 2025	

Anterior 1 2 Siguiente

Página 1 de 2

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

Visita Finca el CANEY Laboratorio Calidad de Agua Ficha 2824596



Laboratorio ficha 2992664





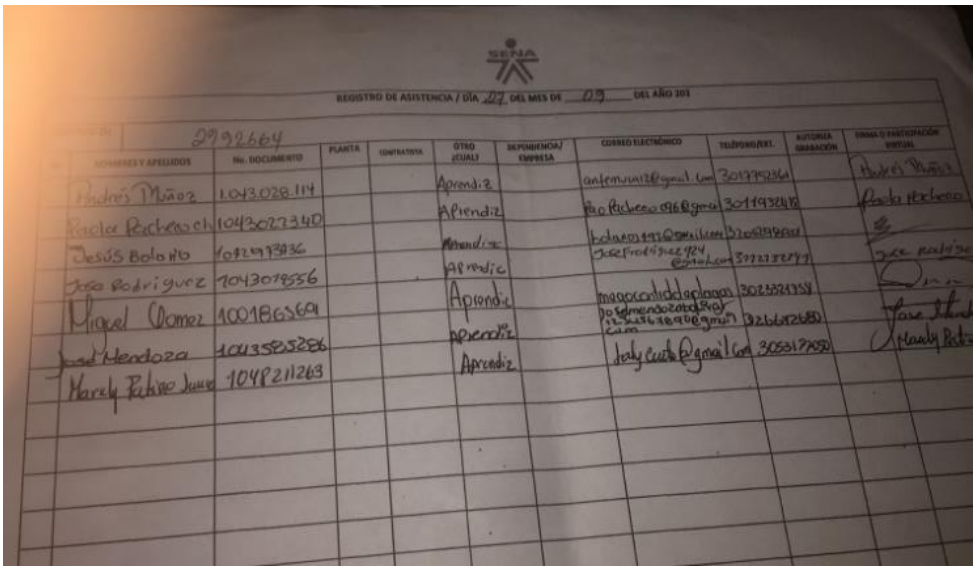
Laboratorio ficha 2824596







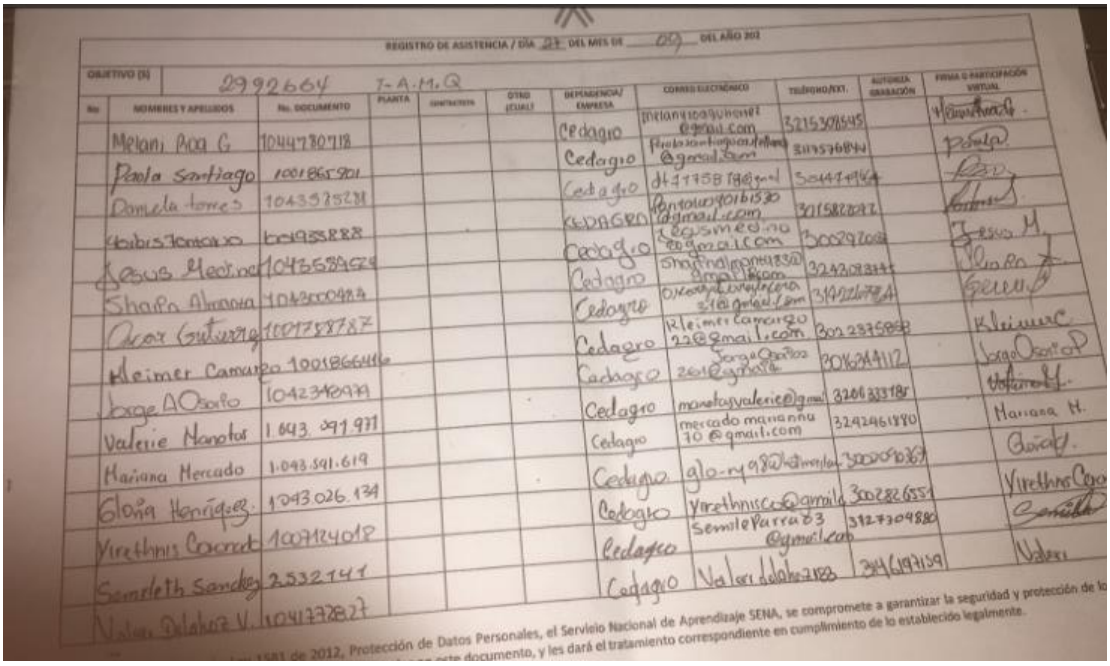
ASISTENCIAS MES DE OCTUBRE 2024



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE 09 DEL AÑO 203

2992664

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Andrés Muñoz	1.043.028.114			Aprendiz		antemuriz@gmail.com	3017795361		
Kevin Pacheco Ch	1043027340			Aprendiz		kevinpacheco0968@gmail.com	3011932418		
Jesús Bolaño	1042973836			Aprendiz		bolaño1911@outlook.com	3205194511		
Jose Rodriguez	1043019536			Aprendiz		JoseRodriguez924@outlook.com	3017273274		
Miguel Gomez	1001863691			Aprendiz		miguelcantidadgomez@gmail.com	3025521358		
Jose Mendoza	1043585286			Aprendiz		josemendoza2004@gmail.com	3216926180		
Marely Polvino Juvi	1048211263			Aprendiz		Italycuta@gmail.com	3053173058		

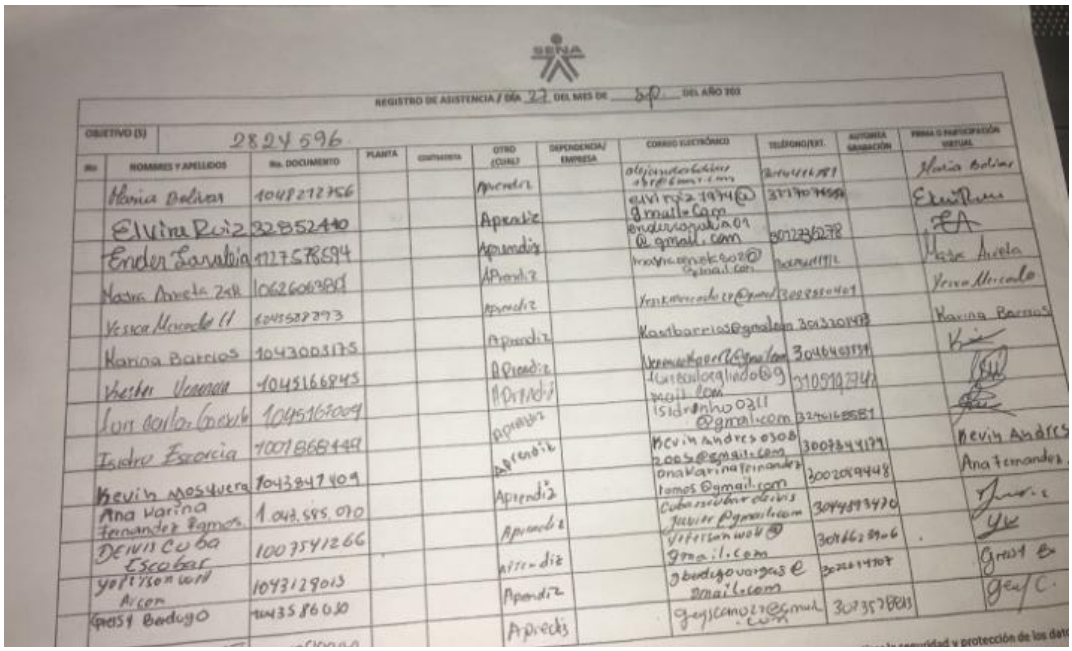


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE 09 DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) 2992664 I.A.M.Q

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Melani Acca G	1044780718				Cedagro	melanyacca@hotmail.com	3215378545		
	Paola santiago	1001865201				Cedagro	Paolasantiago@hotmail.com	3113576844		
	Pamela torres	1043575231				Cedagro	jh17758 19@gmail.com	3044749164		
	Yoibis Tamayo	1049558888				CEDAGRO	Pantoja40161530@gmail.com	3015828242		
	Jesus Medina	1045589459				Cedagro	Jesusmed.no@gmail.com	3002926		
	Shaira Almanza	1043000484				Cedagro	Shairalmanza1330@gmail.com	3243078344		
	Oscar Gutierrez	1007788787				Cedagro	Oscargutierrez3108@gmail.com	3147217784		
	Kleimer Camargo	1001866446				Cedagro	Kleimercamargo2286@gmail.com	3012335848		
	Jorge A Osorio	1042340971				Cedagro	Jorgeosorio2611@gmail.com	3046214112		
	Valerie Manotas	1.043.391.971				Cedagro	manotasvalerie@gmail.com	3206333185		
	Mariana Mercado	1.043.591.619				Cedagro	mercadomananna10@gmail.com	3242961880		
	Gloria Henriquez	1.043.026.134				Cedagro	glo-ny98@hotmail.com	3002080367		
	Yirethnis Coronel	1007124018				Cedagro	Yirethniscoronel@gmail.com	3002826555		
	Samileth Sanchez	2.532.141				Cedagro	SemilePatra03@gmail.com	3127309880		
	N Jair Dalahoz V.	1041778827				Cedagro	Valeriadalahoz2188	3146197159		

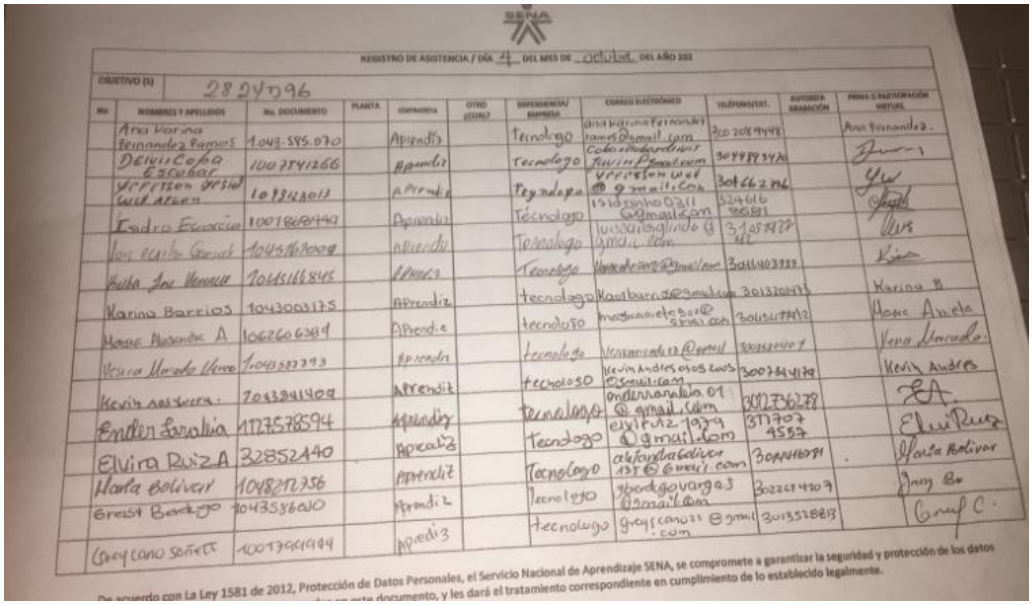
de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de lo
documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE 10 DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) 2824696

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria Bolivar	1048212756			Aprendiz		alejandrabolivar1@hotmail.com	3014411871		Maria Bolivar
	Elvira Ruiz	32852440			Aprendiz		elvira2 1974@gmail.com	3217907455		Elvira Ruiz
	Ender Saravia	1127578594			Aprendiz		endersaravia09@gmail.com	3017235278		
	Nasly Acosta 2da	1062606980			Aprendiz					Nasly Acosta
	Yesica Mercado 11	1045587293			Aprendiz			3002880401		Yesica Mercado
	Karina Barrios	1043003175			Aprendiz		Karibarrios@gmail.com	3043203478		Karina Barrios
	Yesika Vanessa	1045166845			Aprendiz			3046403734		
	Juan Carlos Cuadro	1045163009			Aprendiz			3109102741		
	Isidro Escorcia	1007868449			Aprendiz		Isidroantho0211@gmail.com	3246165587		
	Kevin Mosquera	1043847409			Aprendiz		Kevinandres0308 2003@gmail.com	3007844179		Kevin Andres
	Ana Karina Fernandez Ramos	1.043.585.070			Aprendiz		anakarinafernandez tamos@gmail.com	3002099448		Ana Fernandez
	DEIVIS CUBA ESCOBAR	1007541266			Aprendiz		Cubaescobardeivis Jesus@gmail.com	3044973470		
	yoiverson wilt Arcon	1043129013			Aprendiz		yoiverson wilt@gmail.com	3016629806		
	Yeisy Bedoya	1043586030			Aprendiz		Yeisybedoyavargas@gmail.com	3226114707		Yeisy B.
					Aprendiz		yeyiscano22@gmail.com	3073578045		Yeisy C.

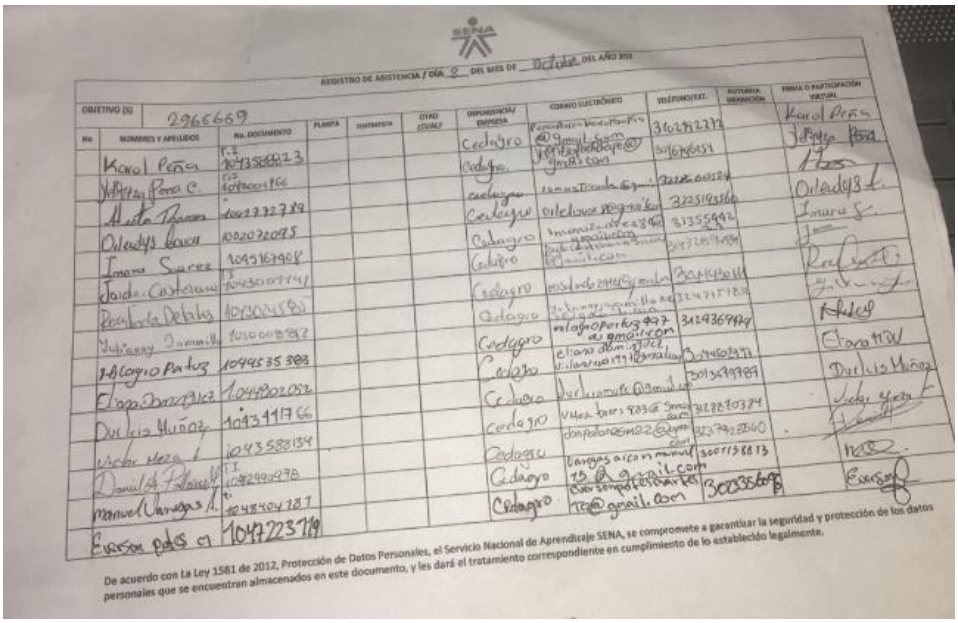


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): 2824796

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	HUELLA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ana Karina Fernandez Ramos	1.049.585.070		Aprendiz		Tecnologo	anakarinafernandez ramos@gmail.com	300 208 9448		Ana Fernandez.
	Deivis Coña Escobar	1007341266		Aprendiz		Tecnologo	Coloradodeivis Javier@gmail.com	3044893476		
	Yorfinson Jesid Wilches	1093342013		Aprendiz		Tecnologo	Yorfinson Wil @gmail.com	3046629 96		
	Isidro Escorcia	1007869749		Aprendiz		Técnologo	Isidrosinho0311 @gmail.com	324616		
	Jose camilo Gerald	1045167009		Aprendiz		Tecnologo	Juscarloglindo @gmail.com	3105727 342		
	Julia Jose Herrera	1045168845		Aprendiz		Tecnologo	Herrerajose29@gmail.com	3044403939		
	Karina Barrios	1043003175		Aprendiz		tecnologo	Kaarbarrios@gmail.com	3013204173		Karina B
	Mone Acosta A	1062606389		Aprendiz		tecnologo	monicacosta.sena@gmail.com	3046547413		Mone Acosta
	Vera Maria Herrera	1049387393		Aprendiz		Tecnologo	Veramaria22@gmail.com	3005		Vera Herrera
	Kevin Andres	1043841409		Aprendiz		tecnologo	Kevinandres0105@gmail.com	3007844478		Kevin Andres
	Ender Geraldin	1177578594		Aprendiz		Tecnologo	enderarevalo.09@gmail.com	3007362781		
	Elvira Ruiz A	32852440		Aprendiz		Tecnologo	elvirar2.1979@gmail.com	317707 4557		Elvi Ruiz
	Maria Bolivar	1048277356		Aprendiz		Tecnologo	alejandrabolivar137@gmail.com	3044460891		Maria Bolivar
	Ereisi Bardago	1043536210		Aprendiz		Tecnologo	ybardagovargas3@gmail.com	3022614409		
	Greycano Señett	1007661944		Aprendiz		tecnologo	greycano21@gmail.com	3013538813		Grey C.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos

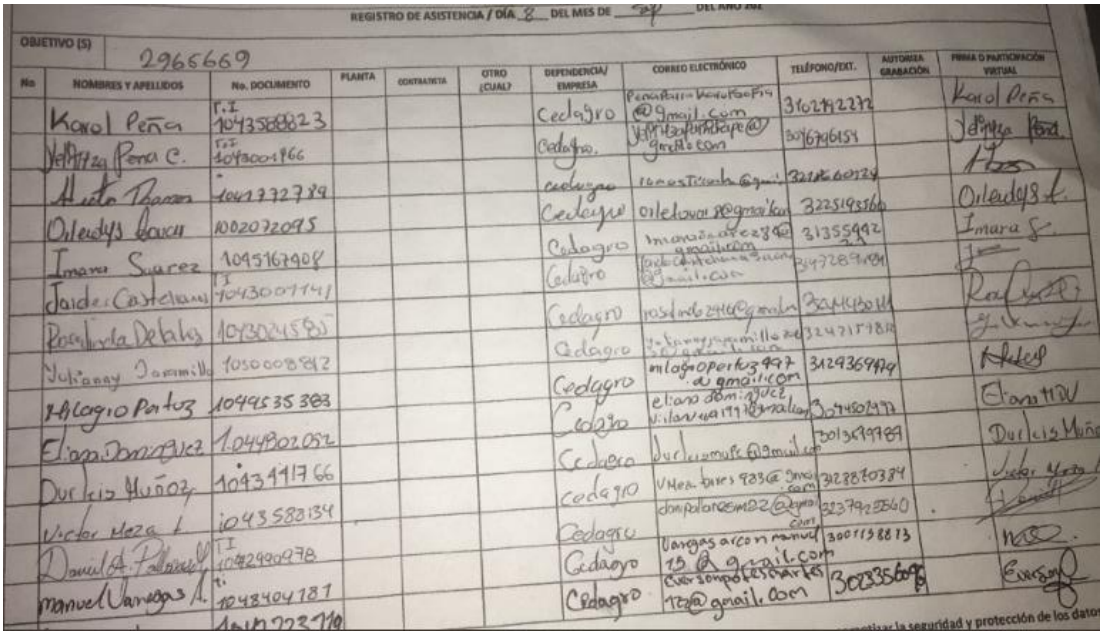


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): 2966669

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	HUELLA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Karol Peña	T.I 1043588823				Cedagro	@gmail.com	3162742774		Karol Peña
						Cedagro	@gmail.com	3176960451		
						cedagro		3226001224		
						Cedagro	@gmail.com	3235193160		
						Cedagro	@gmail.com	3135599		
						Cedagro	@gmail.com			
						Cedagro	@gmail.com	3124480		
						Cedagro	@gmail.com	3124717		
						Cedagro	@gmail.com	3124369		
						Cedagro	@gmail.com	3124609		
						Cedagro	@gmail.com	3013579		
						Cedagro	@gmail.com	3228870		
						Cedagro	@gmail.com	3237925		
						Cedagro	@gmail.com	3001138		
						Cedagro	@gmail.com	3013356		
						Cedagro	@gmail.com			

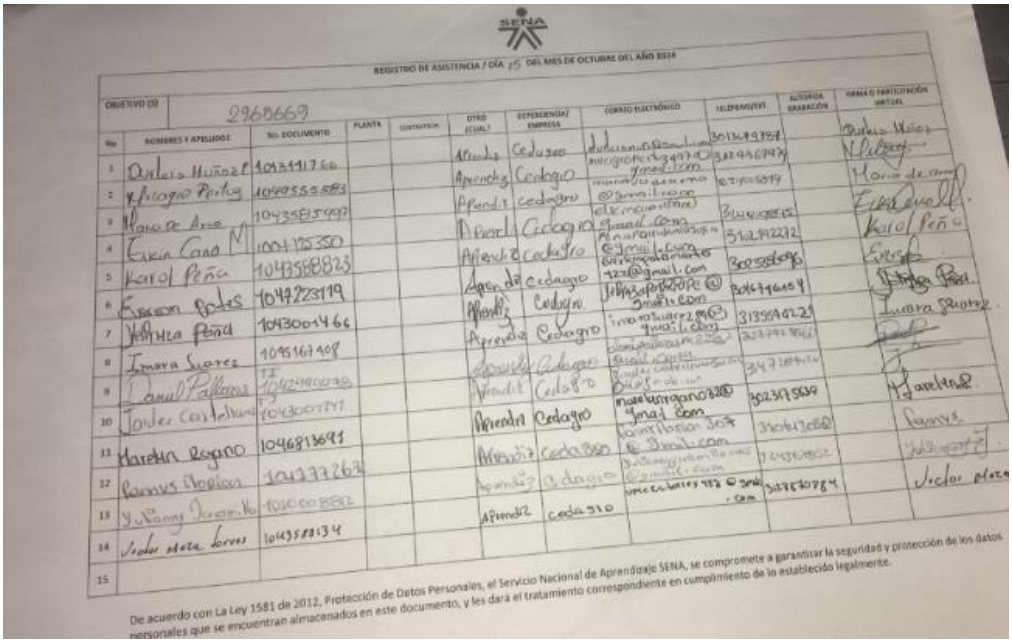
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE

OBJETIVO (S) 2966669

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Karol Peña	T.I 1043588823				Cedagro	@gmail.com	3162742272		Karol Peña
	Yolanda Pena C.	T.I 1043001466				Cedagro.	@gmail.com	3176746154		
	Mario Tapias	1047732789				cedagro	@gmail.com	3218660124		
	Orleidys Baena	1002072095				Cedagro	@gmail.com	3225193866		Orleidys B.
	Imara Suarez	1095167908				Cedagro	@gmail.com	31355992		Imara S.
	Jaider Castellanos	T.I 1043007741				Cedagro	@gmail.com	3472894134		
	Rosalba Peñata	1083024580				Cedagro	@gmail.com	3044450114		
	Yuliannys Jaramillo	1050008892				Cedagro	@gmail.com	3242178818		
	Biologo Portz	1049535383				Cedagro	@gmail.com	3129369494		
	Eliana Jimenez	1044802052				Cedagro	@gmail.com	3174501977		
	Durleis Muñoz	1043917766				Cedagro	@gmail.com	3013699789		Durleis Muñoz
	Victor Meza L.	1043583134				cedagro	@gmail.com	3228870384		
	Daniel A. Pallares	TI 1042900978				Cedagro	@gmail.com	3237925560		
	manuel Vanegas A.	T.I 1043404787				Cedagro	@gmail.com	3001388713		
							@gmail.com	3023356094		

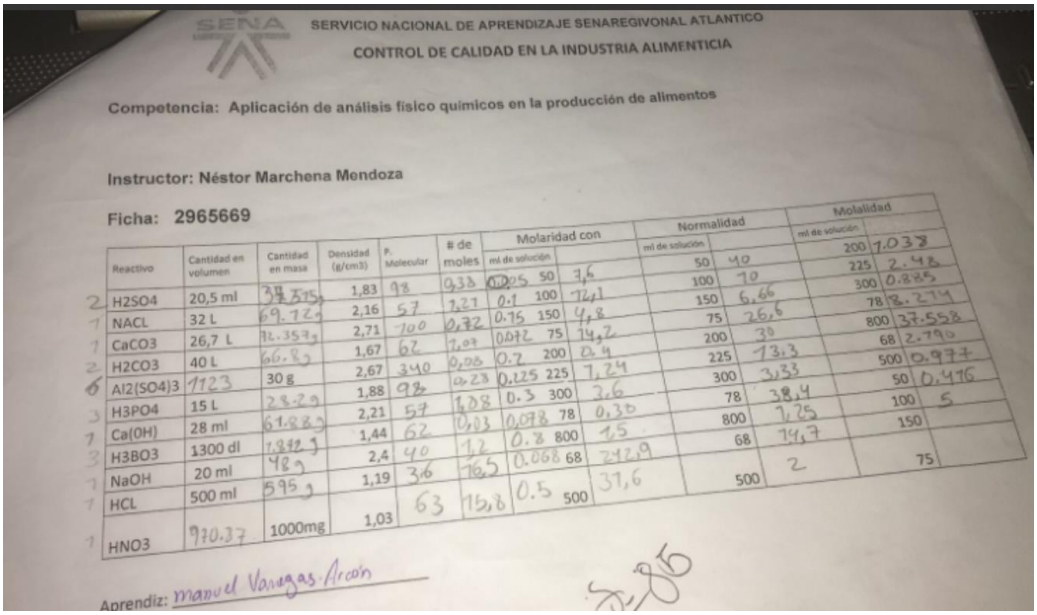


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) 2966669

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Durleis Muñoz	1043917766			Aprendiz	Cedagro	@gmail.com	3013699789		Durleis Muñoz
2	Biologo Portz	1049535383			Aprendiz	Cedagro	@gmail.com	3129369494		
3	Maria de Arco	1043585999			Aprendiz	cedagro	@gmail.com	3174501977		Maria de arco
4	Elkin Casa N	1004125350			Aprendiz	Cedagro	@gmail.com	3142742272		Elkin Casa N.
5	Karol Peña	1043588823			Aprendiz	Cedagro	@gmail.com	3023356094		Karol Peña
6	Everson Bolaños	1047223119			Aprendiz	cedagro	@gmail.com	3046746154		Everson
7	Yolanda Peña	1043001466			Aprendiz	Cedagro	@gmail.com	3135592729		Yolanda Pena
8	Imara Suarez	1095167908			Aprendiz	Cedagro	@gmail.com	3237925560		Imara Suarez
9	Daniel Pallares	TI 1042900978			Aprendiz	Cedagro	@gmail.com	3472894134		
10	Jaider Castellanos	T.I 1043007741			Aprendiz	Cedagro	@gmail.com	3023356094		Jaider Castellanos
11	Marlon Vergara	1046813693			Aprendiz	cedagro	@gmail.com	3106132688		Marlon
12	Ramos Rodrigo	1042372643			Aprendiz	Cedagro	@gmail.com	3228870384		Victor Meza
13	Yuliannys Jaramillo	1050008892			Aprendiz	cedagro	@gmail.com			
14	Victor Meza Torres	1043583134								
15										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENAREGIVONAL ATLANTICO

CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

Competencia: Aplicación de análisis físico químicos en la producción de alimentos

Instructor: Néstor Marchena Mendoza

Ficha: 2965669

	Reactivo	Cantidad en volumen	Cantidad en masa	Densidad (g/cm3)	P. Molecular	# de moles	Molaridad con ml de solución			Normalidad ml de solución		Molalidad ml de solución	
2	H2SO4	20,5 ml	37.515g	1,83	98	0,38	0.025	50	7,6	50	40	200	1.038
1	NACL	32 L	69.72g	2,16	57	1,27	0.1	100	72,1	100	70	225	2.48
1	CaCO3	26,7 L	72.357g	2,71	100	0,72	0.15	150	4,8	150	6,66	300	0.825
2	H2CO3	40 L	66.8g	1,67	62	1,07	0.072	75	14,2	75	26,6	78	8.274
6	Al2(SO4)3	1123	30 g	2,67	340	0,08	0.2	200	0.4	200	30	800	37.558
3	H3PO4	15 L	28.29	1,88	98	0,23	0.225	225	7,24	225	13,3	68	2.790
1	Ca(0H)	28 ml	61.883	2,21	57	1,08	0.3	300	3,6	300	3,33	500	0.977
3	H3BO3	1300 dl	1.892 g	1,44	62	0,03	0.078	78	0,30	78	38,4	50	0.476
1	NaOH	20 ml	48g	2,4	40	1,2	0.8	800	1,5	800	1,25	100	5
1	HCL	500 ml	595 g	1,19	36	16,5	0.068	68	242,9	68	14,7	150	
1	HNO3	970.37	1000mg	1,03	63	15,8	0.5	500	31,6	500	2	75	

Aprendiz: manuel Vanegas Arcón

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3098366 - TRATAMIENTO PRIMARIO DE RESIDUOS SOLIDOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECUPERAR LOS RESIDUOS POTENCIALMENTE RECICLABLES SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE APROVECHAMIENTO Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS SEGÚN NORMAS TÉCNICAS.

OPERAR SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

SELECCIONAR TÉCNICAS DE APROVECHAMIENTO Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992664 - ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR MUESTRAS QUÍMICAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EJECUTAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS QUÍMICO CUALITATIVO DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA.

MANEJAR RESIDUOS DEL LABORATORIO SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR MUESTRAS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS ANÁLISIS TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS A DETERMINAR Y TÉCNICAS ANALÍTICAS A UTILIZAR.

PREPARAR SOLUCIONES Y REACTIVOS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO.

REALIZAR EL MONTAJE PARA EL ANÁLISIS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO

REALIZAR ENSAYOS DE CARACTERIZACIÓN DE MUESTRAS QUÍMICAS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REPORTAR RESULTADOS DEL ENSAYO DE ACUERDO CON PARÁMETROS Y FORMATOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR OPERACIONES DE ALISTAMIENTO DEL LABORATORIO, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2699287 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2824596 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3064532 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965669 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	25,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	129,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL